Vinextase®

Expression

GRANULATS DE CHÊNE CHAUFFÉS POUR L'ŒNOLOGIE

Chene qualite merrain mature sur parc pendant 18 a 24 mois
Chauffe de maniere traditionnelle au brasero
Assurant l'exceptionnelle puissance et complexite de la gamme Expression.
* En vinification, en association avec Vinextase Nuance Fraîcheur,
les éclats de chêne chauffés augmentent la complexité aromatique des vins
* En élevage, Vinextase nuance Vanillée, Epicée et Torréfiée apportent gras,
rondeur et complexité en bouche, avec quelques notes boisées

COMPOSITION :
Bois de chêne chauffé issu du Centre et de l'Allier

Pureté biologique Quercus petraea.

Caractéristiques physiques

* Aspect : granulés > 2 mm
* Couleur : marron clair à marron foncé selon la chauffe avec des différences de teintes dues à la chauffe progressive au cœur du bois

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Sur vendange ou moûts : 0.5 à 3 g/litre
Sur vin fini en élevage : 0.5 à 5 g/litre
Temps de contact : 1 à 3 mois.
Dose à déterminer selon le cépage, la couleur, la concentration du vin, l'état sanitaire, la maturité de la vendange et le profil aromatique souhaité.
Il est impératif de respecter les temps de contact minimum du bois avec le vin pour un résultat stable et harmonieux.

Profil organoleptique selon la chauffe

* **VINEXTASE EXPRESSION L :** chauffe blonde, elle se distingue par ses notes de vanille et coco agrémentées de légères pointes épicées. Structurante, elle apporte de l'élégance et du volume aux vins.

* **VINEXTASE EXPRESSION M :** chauffe très vanillée et complexe, elle offre également une large palette d'arômes épicés et grillés tout en apportant rondeur et longueur en bouche.

* **VINEXTASE EXPRESSION M+ :** très complexe, cette chauffe puissante est caractérisée par des dominantes d'épices et de vanille agrémentée de notes empyreumatiques. Elle apporte un boisé racé et élégant.

* **VINEXTASE EXPRESSION F :** chauffe intense, elle se distingue par la prédominance de ses notes grillées, fumées et empyreumatiques. Elle convient particulièrement en assemblage avec les autres chauffes ou pour atténuer certains caractères végétaux ou phénolés.

Conditionnement et stockage

Filets infusion de 10 kg (filets en PP, sur sacs en PEBD).
DLUO : 3 ans.

À conserver hors sol dans son emballage d'origine dans un local frais et sec à l'abri de toute source de contamination chimique ou biologique.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015



Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178